

Zu jeder Tageszeit
Per ogni momento della giornata

Tiroler Speckteller <i>Piatto di speck Tirolese</i>		12,50 €
Sextner Marende G <i>Antipasto tipico di Sesto G</i>		14,50 €
Einheimische Käsespezialitäten von der Sextner Sennerei G <i>Fantasia di formaggi locali della latteria di Sesto G</i>		13,50 €
Einheimischer Käse-Speckteller G <i>Piatto di speck e formaggio locale G</i>		14,00 €
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella A G <i>Bruschettona Margherita A G</i>		7,00 €
Bruschetta mit Schinken und Pilzen A G <i>Bruschettona con prosciutto e funghi A G</i>		8,90 €
Pikante Bruschetta „Feuerspucker“ A G <i>Bruschettona „Mangiafuoco“ A G</i>		8,90 €
Bruschetta mit Speck und Butterkäse A G <i>Bruschettona con speck e caciotta di Sesto A G</i>		9,20 €
Toast classico A G <i>Toast classico A G</i>		5,50 €
„Bauerntoast“ (Schwarzbrot, Speck, Käse) A G	..	
<i>Toast del contadino (pane nero, speck, formaggio)</i>	A G	6,20 €
Würstel mit Pommes frites A <i>Würstel con patate fritte A</i>		9,90 €
Pommes frites * A <i>Patate fritte* A</i>		4,90 €
Gemischte Brote nach Wahl (Speck, Schinken, Käse, Salami) A G <i>Panini "Rosette" a piacere (speck, prosciutto cotto, formaggio, salami) A G</i>	..	5,00 €

Kalte Vorspeisen - Antipasti freddi

Tomaten-Mozzarellasalat mit Zucchinirollchen, Frischkäse und Basilikumöl <i>Insalata Caprese con pomodoro e mozzarella, involtini di zucchini, formaggio fresco e olio al basilico</i> A G	12,50 €
Feine Scheiben vom lokalen Roastbeef "Englisch gebraten" mit Rucola und Parmesanflocken A G <i>Tranci fini di Roastbeef locale "all'Inglese" con rucola e scaglie di grana</i> A G	13,00 €
Gebratene Süßwassergarnelen auf getoastetem Knoblauchbrot mit feinen Blattsalaten und Avocado sauce A B <i>Gamberi alla griglia su pane all'aglio tostato su insalatina e salsa d'avocado</i> A B	14,50 €

Aus dem Suppentopf - Della nostra zuppiera

Suppentopf Willy mit Nudeln, Rindfleisch und Gemüse A C I <i>Zuppiera Willy con pasta, manzo lessa e verdure</i> A C I	8,90 €
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchfrittaten A C I G <i>Consommé con celestina all'erba cipollina</i> A C I G	7,20 €
Hausgemachte Gerstlsuppe mit Selchfleisch und Spinat-Topfentirtl A C I G <i>Zuppa d'orzo con carne affumicata e frittellina con spinaci e ricotta</i> A C I G	8,50 €
Speckknödelsuppe A C I G <i>Canederli di speck in brodo</i> A C I G	8,50 €
Cremiges Kartoffel-Lauchcremesüppchen mit Speckstreifen I <i>Crema di patate e porri con striscioline di speck</i> I	8,50 €
Feines Karotten-Ingwercremesüppchen mit Brotcroutons A I <i>Crema di carote e zenzero con crostini di pane</i> A I	7,90 €

Salate – Piatti d'insalata

Gemischter Salat J <i>Insalata mista J</i>	5,20 €
Sportlersalat mit gegrillten Hühnerbruststreifen A J <i>Insalata sportiva con fettina di petto di pollo ai ferri A J</i>	14,20 €
Vitalsalat mit gemischten Blattsalaten, Thunfisch, gekochtem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen C D A <i>Insalata Vitale con insalata verde, tonno, uovo sodo semi di girasole e di zucca C D A</i>	14,20 €
Sextner Salat gemischter Salat mit gebratenen Speckstreifen und Almkäse aus Sexten A G <i>Insalata Sesto insalata mista con speck arrostito e formaggio di malga di Sesto A G</i>	14,20 €
Salatteller Vegan mit verschiedenen Salaten und Grillgemüse, Sonnenblumen- und Kürbiskernen A <i>Insalata Vegana con insalata varia cruda e verdure alla griglia, semi di zucca e girasole A</i>	14,20 €
Salatteller Lachs mit Blattsalaten, Zwiebeln, Oliven, Kürbiskernen geräucherten Lachsscheiben, Avocado sauce und Datterinitomaten A D <i>Insalata Salmone con insalata verde, cipolla, olive, semi di zucca, tranci di salmone affumicato, salsa Avocado e pomodorini Datterino A D</i>	15,20 €

Pasta Klassiker – I classici piatti di pasta

Penne Rigate Bolognese A I <i>Penne Rigate al ragù A I</i>	9,90 €
Penne Rigate mit Tomatensauce A <i>Penne Rigate al pomodoro A</i>	9,00 €
Pennette nach Hirtenart A G I <i>Pennette alla pastora A G I</i>	12,50 €
<i>Spaghetti Carbonara A C G</i>	12,50 €
<i>Spaghetti Aglio Olio Peperoncino A</i>	9,50 €

Warme Vorspeisen – Primi piatti

Spinatspätzle mit Schinken und Sahnesauce A C G <i>„Spätzle“ agli spinaci con prosciutto e panna A C G</i>	10,50 €
Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout A C G I <i>Pappardelle fatte in casa con ragout di selvaggina A C G I</i>	13,50 €
Hausgemachte Pappardelle mit Waldpilzsauce A C G <i>Pappardelle fatte in casa con salsa ai funghi A C G</i>	14,50 €
Hausgemachte Ravioli von der Roten Beete mit Kartoffeln gefüllt auf Käsefonduta mit Röstzwiebeln A C G <i>Ravioli di barbabietole ripieni di patate su fonduta di formaggio e cipolle croccanti A C G</i>	14,50 €
Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit gemischten Waldpilzen, gerösteten Speckstreifen und Haselnüssen A C G H <i>Mezzelune di patate fatte in casa con ripieno di funghi misti, serviti con striscioline di speck e nocciole A C G H</i>	14,50 €
Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Brennessel-Topfenfülle serviert mit Parmesan und Wildragout A C G I <i>Mezzelune di patate fatte in casa con ripieno di ortiche e ricotta serviti con grana e ragout di selvaggina A C G I</i>	14,90 €
Nockentris an Butter und Parmesan mit Pilzknödel, Käseknödel und Spinatknödel A C G <i>Tris di canederli conditi al burro e formaggio grana con canederlo ai funghi, ai formaggi e agli spinaci A C G</i>	12,90 €
Speckknödel auf Krautsalat mit Butter und Parmesan A C G <i>Canederlo allo speck su insalata di crauti con burro e grana A C G</i>	11,50 €
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Käse-Lauchsauce und Speckstreifen A C G <i>Gnocchi di patate fatti in casa con salsa di porri e formaggio con striscioline di speck A C G</i>	12,90 €
Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Topfen serviert mit brauner Butter und Parmesankäse A C G <i>„Schlutzkrapfen“ ripieni di spinaci e ricotta con burro e parmigiano A C G</i>	12,90 €

Hauptspeisen - Secondi piatti

Würstel mit Pommes frites A <i>Würstel con patate fritte A</i>	9,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinekarree mit Pommes frites A C <i>Cotoletta alla Milanese di maiale con patate fritte A C</i>	15,50 €
Paillard vom Kalbskaiserteil mit Röstkartoffeln <i>Paillard di vitello con patate rosolate</i>	18,90 €
Rindersaftgulasch mit Speckknödel oder Polenta A C G L <i>Gulasch di manzo con canederlo o polenta A C G L</i>	18,20 €
2 Stück Spiegeleier mit Röstkartoffeln und Speck C <i>2 uova al tegamino con patate rosolate e speck C</i>	13,50 €
Tagliata von der Rinderhochrippe medium gebraten auf Rucola dazu Röstkartoffeln, Parmesan und Balsamico G <i>Tagliata di manzo su rucola in cottura media con patate rosolate, scaglie di grana e balsamico G</i>	24,50 €
Vegetarischer Teller: Gemischtes Gemüse vom Grill mit Röstkartoffeln und Sextner Stangenkäse G <i>Piatto Vegetariano: Verdure miste alla griglia con patate rosolate e formaggio di Sesto alla griglia G</i>	16,50 €
Grillteller von Rind, Schwein und Geflügel mit gemischtem Gemüse, Röstkartoffeln und Kräuterbutter G <i>Grigliata mista di manzo, maiale e pollame con patate rosolate, verdure miste e burro alle erbe G</i>	19,50 €
Surf and Turf Entrecote, Riesengarnelen, Röstinchen und Schwenkgemüse B C A <i>Surf and Turf Entrecote, gamberoni, frittelle di patate e verdure miste B C A</i>	25,50 €
Bratwürste vom Grill mit Polenta und gemischten Pilzen A <i>Salsiccia ai ferri con polenta e funghi misti A</i>	16,50 €
Polenta vom Grill mit Käsefonduta und knusprigen roten Zwiebeln A G <i>Polenta alla griglia con fonduta di formaggio e cipolla rossa croccante A G</i>	14,20 €
Polenta mit Waldpilzen A <i>Polenta con funghi di bosco A</i>	14,90 €

Desserts

Apfelküchlein mit Vanillesauce ACG	
<i>Frittelle di mele con salsa alla vaniglia</i> ACG	8,50 €
<i>Tiramisù</i> AGCH	6,90 €
Schokotörtchen mit Früchten und Vanilleeis (10 min.) ACG	
<i>Tortino al cioccolato con frutta e gelato (10 min.)</i> ACG	8,50 €
Mango-Mandelparfait fein garniert ACG	
<i>Semifreddo al mango e alla mandorla finemente guarnito</i> ACG	6,90 €
Naturjoghurt mit Honig und Nüssen GH	
<i>Yogurt naturale con miele e nocciole</i> GH	5,90 €
Naturjoghurt mit Cremeeis & Himbeeren AGCEFH	
<i>Yogurt naturale con gelato alla vaniglia & lamponi</i>	5,90 €
"Affogato" Vanilleeis mit Espresso AGCEFH	
<i>Gelato alla vaniglia affogato al caffè</i> AGCEFH	3,00 €
Brauner oder weißer Schokoladetrüffel * GFACEH	
<i>Tartufo nero al cioccolato o bianco</i> * GFACEH	4,20 €
Fruchtsalat / <i>Macedonia</i>	5,50 €
Fruchtsalat mit Eis AGCEFH	
<i>Macedonia con gelato</i> AGCEFH	6,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce ACGH	
<i>Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia</i> ACGH	6,00 €

Eis - Gelati

1 Kugel Eis * AGCEFH	
<i>1 pallina di gelato</i> * AGCEFH	1,60 €
Eiskaffee * AGCEFH	
<i>Eiscafé</i> * AGCEFH	6,90 €
Eisschokolade * AGCEFH	
<i>Ice-cioccolata</i> * AGCEFH	6,90 €
Bananensplit * AGCEFH	
<i>"Banana split"</i> * AGCEFH	8,90 €
„Heiße Liebe“ * AGCEFH	
<i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi</i> * AGCEFH	7,50 €